

Cala Millor

7

Número 61 - 26 de Junio de 1992 - 125 Ptas.



Organizado por CALA MILLOR 7,
Don José María Carrascal,
Director y presentador de las
Noticias de Noche de ANTENA 3
Televisión, dará una conferencia el
día 11 de Julio, cuyo título es:

EDITORIALES A MEDIANOCHE

¡Bienvenido a nuestra zona
de CALA MILLOR!



IGLESIA NUEVA, EL CORAZON DE SON SERVERA

EN FIESTAS PATRONALES

RESTAURANTE LA SANTA MARIA

«CASA PATRICIO»



En Cala Millor, frente Hotel Vista Amer. Además de un clima agradable e íntimo, dispone de amplias instalaciones para la celebración de comuniones, bautizos, bodas y comidas de negocios. Pida presupuesto sin compromiso.

PARA RESERVAS E INFORMACION
LLAME AL TELEFONO 81 32 30

Algunas de sus especialidades son:
ASADOS AL ESTILO CASTELLANO
ENSALADA ESPECIAL LA SANTA MARIA
CORDERO LECHAL
CABRITO LECHAL
o
LA INCONFUNDIBLE LECHONA

**La Calidad es su base
porque
PATRICIO SIEMPRE HACE BUENA COMIDA**

LOS PROBLEMAS DEL DESARROLLO TURÍSTICO

La demanda Turística mundial, saturación de las zonas turísticas tradicionales y crecimiento explosivo de la población. Clasificación de áreas de captación turística mundial, se hace urgente comenzar a planificar el futuro; hay que habilitar nuevas zonas, adecuar algunas zonas ya existentes. Interés del Gobierno en desarrollar su turismo, ordenar y controlar el crecimiento, crecimiento del turismo interior. Debemos tener mucha atención en perseverar los valores naturales y culturales.

Si crece la demanda en el sector turístico habrá saturación en las zonas turísticas existentes, por ello debemos planificar el futuro habilitando nuevas zonas y adecuar algunas ya existentes.

Es necesario que los gobiernos intervengan en el control del crecimiento de la oferta y demanda del turismo tanto interior como exterior perseverando y cuidando los valores naturales y culturales.

Para estudiar el futuro de la demanda en el sector turístico es importante tener en cuenta los estudios realizados por sociólogos economistas donde ponen de manifiesto que la tendencia de la población activa reducirá el tiempo de horas de trabajo lo cual producirá una necesidad de evasión buscando el mayor grado de alicientes para ocupar el tiempo libre y por tanto la oferta en el sector turístico deberá ir encaminada a cubrir al máximo las necesidades demandadas por el turismo tanto nacional como internacional buscando en todo momento el precio del equilibrio, observando que no es bueno



por Sebastián Martí Ballester

«La oferta en el sector turístico deberá ir encaminada a cubrir al máximo las necesidades demandadas por el turismo buscando en TODO MOMENTO EL PRECIO DEL EQUILIBRIO».

«Es necesario que el Gobierno intervenga en el control de crecimiento y ordenamiento del desarrollo turístico prestando mucha atención en la preservación de los VALORES TANTO NATURALES COMO CULTURALES».

pasar la oferta por encima de la demanda ya que ello desequilibra la economía del sector.

Si tenemos en cuenta que el turismo en forma masiva se ha convertido en las últimas décadas en un factor importante de la economía de los países receptores y es importante que tanto los sectores públicos como privados de las economías dediquen estudios de planificación en la posible saturación de algunas zonas y en el crecimiento de otras con intervenciones de forma directa e indirecta.

Para la planificación del futuro debemos tener en cuenta los errores cometidos en el pasado y observar cuales son los elementos que componen la demanda introduciendo todos aquellos que sean posibles y para ello es imprescindible aunar esfuerzos para lograr objetivos que benefician la colectividad y para lograrlo es necesario además habilitar zonas a la futura demanda y a la existente.

En consecuencia, es bueno y necesario que el gobierno intervenga cada día más en el control de crecimiento y ordenamiento del desarrollo turístico respetando mucha atención en la preservación de los valores tanto naturales como culturales.

NOTA.- Sebastián Martí estudia primer curso de técnico de Empresas y actividades turísticas con diplomado universitario en la Escuela Superior de turismo de Manacor.

DR. FELIPE MORENO
RODRIGUEZ CATEDRÁTICO DE
FILOSOFIA DIRECTOR DE LA
ESCUELA DE TURISMO DE
BALEARES

Don Felipe Moreno es altamente afable, educado y humano. Se desplazó con mucha ilusión desde Palma, acompañado por la Directora de la Escuela de Turismo de Manacor Doña Nieves Jimeno para tratar del tema de la Escuela



Don Felipe Moreno

Superior de Turismo. Dijo estar agradecido y contento por la cordialidad y sinceridad habida durante la cena y posterior entrevista a la cual también nos acompañaron Don Pedro Cañellas Director del Hotel Vista Blava y Abogado Don Antonio Marimó Director del Hotel Voramar, Don Sebastián Martín estudiante de Empresas Turísticas y Don Miguel Febrer de la Televisión Manacorina, quien filmó la entrevista.

Isabel Servera y Sagrera
Fotos Sebastián Vives

«DADO QUE ESTA ZONA TIENE FAMA EN TODA EUROPA PENSÉ EN DEDICARLE UNA ATENCIÓN ESPECIAL, ASÍ FUE PUES COMO SE CREÓ LA ESCUELA SUPERIOR DE TURISMO DE MANACOR, ACERCÁNDOLE LOS ESTUDIOS A LA GENTE PARA FACILITARLES LOS CURSOS DE TURISMO; PORQUE LA PROFESIONALIDAD ES BÁSICA».

Don Felipe Moreno fue Profesor en la Universidad de Granada en la Cátedra de Latín y Filosofía donde hizo el Doctorado, a propósito sobre Ramón Llull, calificando la Tesis en la Universidad Complutense de Madrid con sobresaliente «cum laude».

Todo lo de Mallorca le interesaba, puesto que su novia era mallorquina; actualmente su esposa. Hizo la carrera de Director de Orquesta y cuando llegó a Palma desarrolló su actividad musical dirigiendo la Orquesta Sinfónica y en muchas ocasiones la Coral de Manacor junto con el Maestro Nadal; en la Catedral de Palma ha dirigido importantísimos Conciertos, pero en el año 67 tuvo que escoger entre la Cátedra de Filosofía y la música, y claro, casado y con dos hijos optó por la Cátedra de Filosofía y dado que nunca le gustan

las cosas a medias, cortó radicalmente con la dirección de música.

En el año 63 un amigo suyo creó en Málaga una Escuela de Turismo y comentándolo con él, pensó que esto sería el gran futuro y un bien para Mallorca si aquí se hiciera lo mismo, por lo cual, solicitó el nivel universitario de Turismo y en el año 1964 ya se inauguró la Escuela en Palma, y desde entonces la ha estado dirigiendo. Creó la Escuela de Turismo en Ibiza, cedida actualmente al Consell Insular y también fundó la de Menorca que sigue dirigiendo, ayudó a fundar la de Almería; fue dos años Presidente Nacional de las Escuelas de Turismo. Y dado que esta zona Hotelera según Don Felipe Moreno, tiene fama en toda España y extranjero, pensó en dedicarle una atención especial acercándole los estudios para facilitar que la gente estudiara,

porque la profesionalidad es básica. Así fue pues que creó la Escuela en Manacor.

-Don Felipe Moreno, según tenemos entendido, la Escuela Superior de Turismo de Manacor ha estado a punto de cerrarse.

-Efectivamente puedo decir que hace un mes «se moría», pero la reacción que ha habido de los alumnos y sobre todo de los que están estudiando para Técnicos de Empresas, ha sido tan emotiva que nos ha hecho cambiar de opinión y quedará abierta. Dicha Escuela es una Delegación de la Escuela Superior de Turismo de Baleares y funciona desde hace bastantes años a petición de hoteleros de esta Comarca y Asociaciones, los cuales creían que esta zona estaba un poco lejana y que un centro de enseñanza iba a ser un reactivo y animador de la formación, y

así fue como empezamos. Pero el hecho es que se iba muriendo tan digna y altruista empresa, porque por un lado no hemos encontrado quizás la falta de comunicación, información y apoyo necesario.

-Creo además que se pone en tela de juicio la legalidad y validez de los títulos de su Escuela de Turismo que hace más de 25 años precisamente que lleva funcionando con reconocimiento legal.

-Referente a la Escuela de Manacor, es tristemente cierto y el tema es suficientemente grave como para que se subraye. Es decir, habíamos detectado que los alumnos de la escuela eran de zonas limítrofes, pero no de Manacor, y hemos descubierto que en el Instituto de Manacor se estaba dando por parte de su Director esta información de poner en tela de juicio la legalidad de dichos títulos. Aquí pues públicamente, le pediría a este Director que explicara qué motivos tiene para dar una información que es una falsedad. ¿Cómo se puede decir que una Escuela de Turismo no es legalmente conocida cuando está en los Boletines Oficiales del Estado desde el año 1.964 y 1.965? que está reconocida por el Ministerio de Educación y desde el año 1.980 por el Ministerio de Universidades, impartiendo la categoría de estudios universitarios y donde llevamos 27 años otorgando títulos Oficiales de Directores de Empresas Turísticas?. ¿Cómo se puede decir que los títulos no son oficiales?. Esto es una afirmación que me extraña muchísimo que la haya dicho públicamente en un Colegio informando además de que no se estudie en esta Escuela de Turismo.

Sin embargo hay testimonios de que lo ha dicho públicamente. Francamente, no vamos a ir a romper, pero sí a rogar que estos disparates no se hagan, en bien de la misma población y de los propios alumnos; porque cuántos habría habido que les habría venido bien estudiar. En consecuencia, los empresarios tendrían mejores profesionales, y no estaríamos ahora pensando que esta escuela habría o no que cerrarla por falta de alumnos, y todo ello debido a que durante años se ha estado diciendo que no era una escuela legalmente establecida y que su título no era oficial.



Patricio hace entrega de la placa acreditativa de V.I.P. a Don Felipe Moreno

Esto lo repito porque es de una responsabilidad muy grande.

-Aunque en esta entrevista no estén representantes de Ayuntamientos y Asociaciones Hoteleras de la Comarca y tan solo están dos Sres. Hoteleros de Cala Millor por la proximidad y amistad, ello no quiere decir que estén excluidos, sinó INCLUIDOS, en ayudar y apoyar a que su Escuela vaya hacia adelante.

-Todo este cambio que ha habido de

Mejorar la rentabilidad de la Empresa y la calidad de los servicios, no se puede lograr bajando los precios. Es una de las misiones que tiene la Escuela de Turismo.

mantener a toda costa abierta la Escuela de Manacor, se les debe a los alumnos, pero al mismo tiempo hoteleros y políticos de la zona me han dado testimonios de a ver lo que se debe hacer para que siga funcionando, y desde aquí se los agradezco aunque no estén presentes el interés que han demostrado y vamos a tener nuevas reuniones. El Al-

calde de Manacor nos ha ofrecido toda la colaboración y han recibido a la Directora de la Escuela Doña Nieves Jimeno en varias ocasiones. Sería una pena que una zona tan próspera turística, perdiera la ocasión de poder tener un centro donde esperamos que a partir de ahora colaboren los empresarios en la formación, formando un Consejo de dirección participando directamente los Presidentes de las distintas Asociaciones Hoteleras y donde se reúnen un par de veces al año, una para preveer lo que se va a enseñar y otra para evaluar lo que se ha enseñado en la Escuela. La Escuela tiene que ser un centro que esté conectado con la empresa y que responda a las necesidades de formación que tiene la empresa.

-¿Cómo hacer Don Felipe Moreno, para que la Escuela superior de turismo de Manacor se potenciara?

-El nivel medio que son los llamados «mandos intermedios», parece que tienen más posibilidades de persistir, porque los que ocupan puestos directivos son menos. Estos primeros abarcan todos los campos, atención al cliente, secretariado internacional, animación, Agencias de Viajes, billetes, administración etc.; es un mundo que tiene una gran demanda laboral y que poco a poco se va imponiendo la conveniencia, que la gente estudie, que se acredite desde los mandos intermedios.

En cuanto a Directivo de Técnico de Empresas, si corre la voz como ha sucedido de que no es oficial en Manacor, habría quizás que modificar la



Un momento de la distendida y agradable cena



Don Felipe Moreno con Isabel Servera

mentalidad de los padres de que no por ir a estudiar a Palma tienen sus hijos mejores estudios, porque la Escuela y la Dirección de Manacor es la misma y los departamentos también, donde se mantiene un nivel alto y que tiene unas garantías. Espero que la petición que han hecho los alumnos en una carta que me han mandado y que he remitido al gobierno Balear, sea la clave posiblemente que solucione el problema.

Los Técnicos de Empresa son máximo 25 alumnos por clase, que son justos para mantener un nivel de categoría, y sería bueno que algunos Ayuntamientos, Asociaciones y empresarios ayudaran por ejemplo al transporte escolar, pero esto son asuntos que se dialogarán en el Consejo de dirección antes mencionado.

-¿Cuáles son sus relaciones con el Gobierno autónomo Balear?

-Muy buenas. El Presidente Cañellas, de toda la vida ha tenido una muy buena cordial relación; tanto, que es habitual su presencia inaugurando o clausurando los cursos. Con motivo de nuestro 25 aniversario nos dedicó una emotiva foto a la Escuela y públicamente ha manifestado que su deseo y objetivo es que esta Escuela se mantuviera siempre abierta. El mayor apoyo del Gobierno lo tenemos de la parte de formación ocupacional donde los Consellers de Hacienda y de Trabajo, que por Decreto de la CAIB canalizan a través de la Comunidad Económica Europea, la formación profesional

están apoyando mucho dichas iniciativas. Nosotros dependemos directamente del Ministerio de Educación, cuyas competencias aún son directas de Madrid, no obstante la colaboración con el Gobierno Balear y dichas Consellerías son buenas y por nuestra parte muy agradecidas.

-Si le parece bien Don Felipe, lance Ud. un S.O.S. para ilusionar y «enganchar» con optimismo al futuro alumno!

Hemos descubierto que el Director del Instituto de Manacor estaba dando una información donde ponía en tela de juicio la legalidad de nuestros títulos

-Yo les pediría con mucho interés y hasta con una cierta emoción a la sociedad de esta zona, a los Ayuntamientos, Asociaciones Hoteleras y padres, que sería una lástima que un Centro de Enseñanza que tanto cuesta montar, tuviera que cerrarse por falta de recursos y esto, perdón si me repito, sería una responsabilidad muy grande. Por nues-

tra parte, hemos hecho un gran esfuerzo en mantener durante una serie de años la Escuela; pero el calor que tuvimos al principio, se ha ido aflojando. Es pues la hora de volver a empezar de coger la ilusión y decir que esta enseñanza es a la larga una de las mayores riquezas que puede tener esta zona. Y más si es una zona turística que puede enseñar aquí a nivel universitario sería algo grave que se pudiera perder.

-¿Y cuál es al respecto de su mensaje?

-Creemos que esto va a cambiar para bien y por esto estamos aquí, porque los alumnos que tenemos son de una calidad extraordinaria, así como también todo el equipo de Profesores y los Hoteleros de las distintas zonas turísticas han correspondido con el mismo interés. Por tanto el elemento humano de tal calidad, que no puede fallar. Manacor tiene uno de los mejores locales de las Escuelas de Turismo de España, lo que nos ha supuesto una gran inversión. Donde se pueden incluir sala de conferencias, biblioteca, consultas. Es decir, la calidad humana es tan importante y la tenemos, que estoy seguro que irá bien.

-Y ahora que ya estamos en Europa...

-Hace tres años ya que trabajamos en el Departamento de Europa, desde que empezó lo del Acta Unica y la libre circulación de Empresas, evidentemente había llegado la hora de que nuestros alumnos tuvieran mentalidad

europaea e información europea, porque sino es natural que el Empresario, su objetivo sea ganar dinero y consecuentemente si viene un alemán que ofrece mejores servicios, el empresario elegirá al alemán en lugar del español. Entonces la obligación de los centros de información, como la del Gobierno es que preveamos lo que pueda pasar en el año 93, con la libre circulación de personal y hagamos que Vd. como empresario pueda escoger al español porque está mejor preparado que el alemán. Es nuestro objetivo. Estamos trabajando hace ya tres años en ello para trasladar a nuestra escuela la mentalidad europea. Porque nos enfrentamos a una demanda cada vez más exigente y a una oferta turística cada vez más competitiva.

-¿Y cuál es la solución?

-Mejorar la rentabilidad de la Empresa y la calidad de los servicios, porque la demanda se va a ir donde le ofrezcan mejores servicios, y esto no se puede lograr bajando los precios. Es

una de las misiones importantísimas que tienen los centros de enseñanza. Porque la empresa se convierte en un centro de formación y la escuela se completa con la Empresa instruyendo en su totalidad al alumno.

La Escuela superior de Turismo de

«La Escuela de Manacor iba a cerrarse, pero la reacción que ha habido de los alumnos ha sido tan emotiva, que nos ha hecho cambiar de opinión y seguirá abierta».

Baleares es ya también una Escuela Superior Europea. El Ministerio de Educación y Ciencia, por OM de 11 de junio de 1980, previos los informes fa-

vorables de la Junta Nacional de Universidades y del Ministerio de Transportes, Turismo y Comunicaciones, le otorgó la capacidad legal para impartir las Enseñanzas Turísticas especializadas, a nivel de Diplomado Universitario, de acuerdo con el Real Decreto del 14 de Abril de 1980.

Es miembro fundador de ANESTUR, (Federación Española de Escuelas de Turismo) y miembro fundador de AMFORT, («World Association for Professional Training in tourism»), es miembro de EUROPEAN HOTEL AND TOURISM SCHOOLS. Es Centro de Formación autorizado por IATA-FUAAV, («International Air Transport Association») para impartir los cursos de IATA, en Palma y en Madrid. Es miembro fundador del Europartenariat, Red de Universidades y Centros de Europa para intercambio de programas, de Diplomas, de alumnos y de profesores y es Placa de Plata al Mérito Turístico, por O.M. de 24 de junio de 1980.

EL ANFITRIÓN

RTE. LA SANTA MARIA «CASA PATRICIO»

DONDE LA CALIDAD GASTRONÓMICA ES UN HECHO CONTUNDENTE

Patricio, conocido como un excelente profesional de la buena cocina y que ha participado de una forma muy activa en cursos de cocina del INEM aquí en nuestra zona; ha decidido con buen gusto y acierto montar su propio Restaurante en Cala Millor ubicado frente al Hotel Vista Amer.

Es este un Rte. de grandes dimensiones que Patricio ha sabido con muy buen acierto, separar en distintas zonas, decoradas todas ellas con buen criterio; preferentemente la dedicada al Rte. que funciona todos los días. En la parte más amplia del Rte. dispone de instalaciones para la celebración de fiestas, comuniones, bautizos, comidas de negocios, etc.

La cena, en honor a la verdad, fue exquisita, así como el servicio. Su especialidad son sin lugar a dudas los asados, no obstante dispone de una



De izquierda a derecha, Toni Marimó, María Rosa Gonzalez, Pedro Cañellas, Felipe Moreno, Patricio, Nieves Jimeno, Juan Cordoba y Juanito.

carga amplia e interesante donde el cliente puede quedar satisfecho porque se ha conseguido un equilibrio en cantidad, calidad y precio.

Y como dice su dueño: **Patricio siempre hace buena comida.**

Muchísimas gracias por acogernos y por vuestra cordialidad.

LA DORADA



En Plaza Antonio Maura, s/n
de SON SERVERA, Tel. 81 71 14
¡APUNTATELO ENSEGUIDA!!



**VD. TIENE LA OPORTUNIDAD DE
SABOREAR Y DEGUSTAR VARIEDAD DE
BUEN MARISCO Y PREFERENTEMENTE DE
PESCADO FRITO.
¡APROVECHELA!**

**NO DEJE PASAR LA OCASION,
Y VISITE MARISQUERIA,
«LA DORADA»**

**ALGO DIFERENTE, PORQUE NUESTRA
ESPECIALIDAD ES:
«EL BUEN COMER Y BEBER»**

**Cafetería, cervecería y marisquería
LA DORADA les desea unas Felices Fiestas
Patronales de San Juan!!**

PREGÓ DE FESTES



Eduard Servera, batle

A partir d'enguany hem trobat convenient a l'igual que a quasi tots els pobles començar les festes amb un pregó.

Un pregó de festes no és una cosa senzilla, ben al contrari és un fet bastant complicat perquè és un mestall d'elements: és una convidada, una inauguració, un acte de comunicació, un missatge, i perquè no, una reflexió damunt temes d'interès del poble.

Així idò un pregó pot sortir endivinat o foradat, pot arribar en el cor de la gent o avorrit-la pot provocar mambelles o siulades.

Estic ben segur que en anys successius sortiran pregoners molt més capacitats, més erudits, més imaginatius, amb més capacitat de comunicació però una persona (jo en aquest cas) quan fa tot lo que pot, no està obligada a més i aquest pregó ho he fet amb tot l'interès i tota l'estimació que he pogut i he sabut.

Lo seu és començar amb lo agre i acabar amb lo dolç quan se vol deixar bon gust de boca (perquè trob que a

unes fetes han d'anar amb el cap ben clar enc que llavors s'engatin) i perquè no me puc resistir a fer unes consideracions damunt la nostra situació actual que enc que no sigui de lo més lluenta mos deixa si sabem analitzar les causes una possibilitat de millorar-la.

Segons la Bíblia fa mils d'anys a l'Egipte dels faraons ja hi havia anys bons i anys dolents (de vaques grasses i magres respectivament).

La mateixa situació se repetia en els temps successius dels grecs romans bàrbars, edat mitjana i molt més modernament a Europa i Mallorca mateix fins no fa gaire anys.

Encara avui estam sotmeses en aquests cicles i ara tenim un d'aquest períodes que la Bíblia anomenaria de vaques magres i que jo no tan dramàtic com la Bíblia catalogaria simplement com a de vaques no massa magres.

I la catalogaria així perquè el desenvolupament social polític, econòmic i tecnològic ha fet una societat molt més organitzada i solidària i això fa que aquests períodes més dolents no siguin ni d'un bon tros tan dramàtics com els d'èpoques anteriors en els quals la fam, les malalties i la mortalitat compareixien amb una virulència que avui en dia mos esborronaria.

Com tots voltros sabeu i amb això no estic descobrint res de nou després d'aquests darrers anys de massa alegria econòmica (desbordada diria jo) i d'optimismes desmesurats i sense fonament real, especulacions a rompre i d'un

creixement incontrolat de la construcció, de les places hoteleres i l'oferta complementària ara bé el temps que sempre arriba de pagar tot això.

Hem gastat de demés, no hem guanyat el que pensàvem i ara hem de pagar tot el que devem.

Davant aquesta situació, sobren les lamentacions i sobra també el cercar culpables allà a on no hi són i encara sobra més el tancar els ulls a la realitat perquè ho volguem dret o ho volguem tort a Son Servera i a tot Mallorca vivim del turisme i aquest turisme cerca sol, aigua neta, platges no polucionades, però no és això totsol, també cerquen natura, història, costums, arquitectura integrada amb el paisatge, plantes arbres, monuments, cordialitat, tradicions. Cerca en resum un conjunt harmoniós, equilibrat allà a on l'home i la natura no se facin nosa.

En comptes d'això els hi oferim una costa encimentada, un fora vila degradat, geleres pels torrents, fems per les camades i pels pinarons, una relació preu-qualitat molt cara i lo que és pitjor mos estam oferint totes aquestes coses dolentes a noltros mateixos ja que també les hem de patir.

Així idò cada plàstic a la mar cada casa no integrada amb el paisatge, cada acte de mala educació i de poc civisme, cada destrucció del nostre patrimoni artístic cultural paisagístic, arquitectònic, cada bosc cremat o ple de ferros plàstics i fems, cada costum o tradició perduda són un fet negatiu per les nos-

Pescadería OLIVER

GARANTIA

Servicio y precios especiales
para Hoteles, Restaurantes
y Cafeterías

Pescados y Mariscos

(Frescos y Congelados)

ABIERTO TODO EL AÑO

C/. Ca S'Hereu, 3 - Tel. 58 54 67
CALA MILLOR



tres vides i ademés és tirar pedres damunt la nostra pròpia teulada i amb això copet a copet estam fent el futur més fosc pels nostres fills.

Ara bé tot això és ver que ha d'esser un motiu de reflexió però mai un motiu per no celebrar amb més alegria que mai les fetes de Sant Joan.

La humanitat ni els pitjors anys de la seva història ni quan les coses l'hi han vengudes més tortes mai ha deixat de celebrar les festes que pertiquen i si cal amb més intensitat i dedicació que mai pot esser per oblidar els problemes que l'agobiaven.

Amb música o sense amb molt de menjar o poc, sans o malalts les festes se feien si això era així abans que tennien unes condicions de vida molt més dures que no ara ¿no férem noltros enguany lo mateix allà on vivim cent vegades més bé que els nostres avantpassats?

Les festes d'enguany no seran festes de tirar la casa per la finestra perquè la situació financera no ho permet però això no vol dir que no hagin d'esser unes festes ben alegres. Ben al contrari ens hem de sucra el cervell per passar-ho bé amb pocs mitjans i trobarem aquestes diversions de dues maneres: mirant enterra observant com se divertien els nostres padrins o simplement recordant les petites coses i jocs que mos feien feliços a la nostra infantesa (jugar, cantar, ballar, deixar lliure la imaginació cap a pensaments com més absurds millor).

Al manco aquests dies coses com es «decretazo», l'impost d'activitats econòmiques, el cànon de l'aigua, l'actualització del catastro, el pla director de l'oferta turística, la contribució urbana, el creixement zero, lo molt que han pujat els cafetets, etc. etc. etc., han d'esser temes que passin a segona fila (quasi diria oblidats completament). Més oblidats encara haurien d'estar els problemes polítics, els enfrontaments d'idees i els enfrontaments entre persones, entre familiars i entre veïnats.

En una paraula unes festes han d'esser allò qualque vegada hem pensat o somiat que hauria d'esser la nostra vida de cada dia.

Així idò gosem donar la passa que

almanco per un parell de dies mos pot fer més lliures i més persones.

Participau tots en la mesura que la vostra il·lusió vos ho demani i feis possible que aquesta setmana se sembli lo menys possible a una setmana qualsevol de la resta de l'any.

Per acabar voldria recordar unes paraules de la salutació per les festes del darrer any: Acudiu als actes programats, trepitjau les places i els carrers, feis poble amb majúscules, estau amb

els veïnats, treis els nins els vespres de ca vostra, viviu aquests dies amb intensitat i que un pic passades les festes vos quedi en el cor la sensació de que heu viscut uns dies importants, tan importants o més que tots els dies de la resta de l'any en els quals la feina, la rutina, els problemes quotidians (no sempre tan importants com pareixen) ens fan perdre de vista petites grans alegries que aquesta setmana de festes mos pot fer viure.

Una aferrada p'es coll a tots.



MESON GALLEGO O'BOTAFUMEIRO

CARTA VARIADA - COCINA GALLEGA
Especialidad: PULPO A LA GALLEGA
(Abierto todos los días)
(Entre H. Atolón y H. Temi)
Paseo Marítimo, 38 - Tel. 81 35 44 - CALA MILLOR



¡SI LE GUSTA
EL BUEN
COMER,
ELIJA
TAMBIEN EL
MEJOR
SITIO!!

EL 1ER. FESTIVAL NACIONAL FOLKLÓRICO, UN ÉXITO DESLUCIDO POR EL TIEMPO

En estas instantaneas de nuestro fotógrafo Sebastián Vives, podemos ver la belleza del primer festival Nacio-

nal Folklórico de Son Servera que evaluaremos con más detalle en nuestra próxima edición.



¡APÚNTATE AL VERANO!

Tiene seis letras y su significado te gustará, la palabra es Verano. Pronúnciala. Si estás disponible a la novedad, empieza ahora tu aventura.

Por fin el cuerpo se libera de la insoponible pesadez del invierno. El calor es el protagonista, y es por ello que la vida arde. Busca en cada rayo de sol a alguien que ría por las mismas causas que lo haces tú y crea una amistad. Vamos, ¿te apuntas?

Para los que más están en la onda y también para los que lo disimulan, el Verano trae una nueva moda, en la que el principal objetivo son las curvas naturales. Descúbrelas. Deja de recurrir al prestigio de tus marcas preferidas de ropa, haz una locura con tu vestuario, lánzate al riesgo y marca un estilo van-

**Lánzate al riesgo y
marca un estilo
vanguardista**

**Nuestro nuevo punto de
referencia eres tú,
divertido, liberal y con
mucho humor**

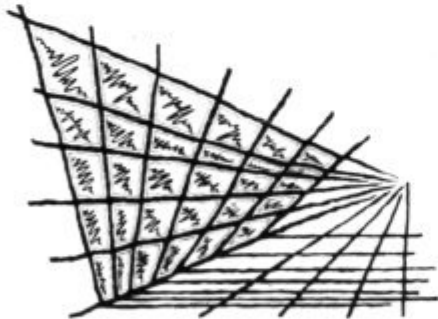
guardista. Sorpréndete y sorprende.

Nuestro nuevo punto de referencia eres tú, divertido, liberal y con mucho humor. Lánzate a por ellas y zambúllate en las olas del Verano. No te derritas y vive la aventura. ¿Te animas?

Cede el paso a los que duden, decídetete y disfruta. Déjate llevar por la atracción y ¡atrévete con el Verano!

Toma el sol, haz surf o monta en bicicleta, pero no te rindas, sal fuera y descubre la esencia de ese calor, a veces insoporrible, pero que actúa sobre tu piel bronceándola y sintiéndola más a gusto. Recuerda: LA VIDA ARDE, NO TE APARQUES.

M.S.



CRISTALERIA CALA MILLOR

- DOBLE ACRISTALAMIENTO
- VIDRIOS BISELADOS
- ENVARILLADOS
- LAMINADOS
- ACRISTALAMIENTO DE OBRAS

Avda. de Llevant, s/n. - Tel: 58 53 16
Urb. Bonavista - 07650 Cala Millor
(Junto Frutas Servera)

LAS DOS ESPAÑAS

En este país que nos ha tocado en la rifa de las casualidades, (país bastante cutre, por cierto), una de las cosas más importantes que se pueden hacer, aparte de especular o jugar a los múltiples ludoengaños que se nos propone a diario, es morir. Pero hasta en estos asuntos hay diferencias: unos, la mayoría parlamentaria socialista y compadres afines, se mueren de risa y otros, es decir el partido popular, se muere de asco, naturalmente, groso modo.

Y estas cosas son hasta normales. Nos hemos hartado de hablar de las dos Españas y cada cierto tiempo, salen a la superficie.

En el pasado ocurría lo mismo, pero con matices: todas las golferías que se hacían, según algunos más que ahora, según otros, menos, se llevaban a cabo con algo que ahora ni se conoce: disimulo.

Ahora se ha perdido la vergüenza de tal modo que a los tipejos de un determinado pelaje se les indulta cuando son condenados por un tribunal y a los de la otra parte se les intenta condenar, aunque sea con pruebas ilegales. A los de una determinada cuerda no se les juzga jamás, aunque todo el mundo sepa las barbaridades que han hecho y como las han hecho y a los del otro extremo de la cuerda se les pretende hacer casi un juicio sumarísimo, aunque la barbaridad sea menor.

Se expropiaban negocios por razones sociales (preservar el puesto de trabajo) para, a continuación, malvender el negocio previo sancionamiento, es decir, después de haber puesto en la calle a un 30% de trabajadores.

Y lo de expropiar es un eufemismo ya que al expropiado no se le paga ni

un duro, por malo.

Se regalan miles de millones a países, que hay que volverse majaras para encontrarlos en el mapa, cuando en el nuestro faltan servicios básicos, como viviendas, hospitales, escuelas, etc.

Se miente en el Parlamento sin ningún peligro, por razones que todos sabemos aunque nadie explica.

Y así hasta el infinito.

Creo que ha llegado el momento de unificar las dos Españas en un destino común, para un fin común, con una idea compartida, con un criterio único: cuando nos digan que España es una Democracia, todos podríamos morirnos de risa al mismo tiempo.

Aunque, evidentemente, algunos más que otros.

José Luis del Reino

INFORMESE EN:

COBACSA

Avda. Juan Servera Camps, 41 CALA MILLOR

Teléfono: 585830

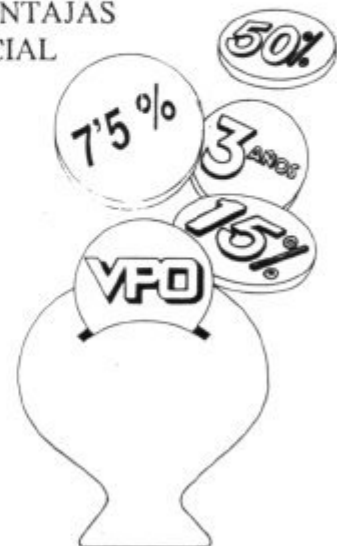
«AL FIN EN SA COMA»

Lo que usted esperaba



ESTAS SON ALGUNAS DE LAS MULTIPLES VENTAJAS
DE LAS VIVIENDAS DE PROTECCION OFICIAL

- * Grandes facilidades de pago hasta 15 años
- * Precio de venta fijado por el Ministerio
- * Cantidades anticipadas, avaladas por crédito y caución
- * Limitación de los intereses hipotecarios al: 7'5 % anual
- * Control de calidades por el MOPU
- * Control de contrato de compra
- * Obligatoriedad de no repercutir al comprador la participación en gastos de:
la declaración de la obra nueva, la división horizontal y la constitución de la hipoteca.
- * Deducción del 15 % anual de la compra en la renta de las personas físicas del comprador
- * Reducción de la contribución urbana en un 50 % durante 3 años
- * Exención de impuestos en las cantidades aplazadas de hipoteca y aplazado a la inmobiliaria



ESCUELAS DE TURISMO: UNA EN CADA ZONA TURÍSTICA

Quizás el título de este artículo sea un poco exagerado, pero su sentido ya no lo es tanto, al menos así lo creo. Cuando ya nos estamos acercando al final de este siglo, no podemos dar cuenta de la gran evolución que ha sufrido el mundo del trabajo, en el cual la incorporación de las técnicas más avanzadas, para el desarrollo de nuestra labor, nos permiten una mejora muy importante, tanto para los trabajadores como a los empresarios.

En el mundo del turismo, esta tecnología tampoco se ha quedado atrás; si uno recuerda las formas casi artesanales, con el lápiz y el bolígrafo, con que se desarrollaba, el trabajo en las recepciones, o la genialidad con que los cocineros preparaban sus platos o los barmans sus cóckteles, no podemos dar cuenta de esta gran evolución. Pero la gran afluencia y la necesidad de personal, hicieron que en un momento dado, esta artesanía laboral en el turismo se quedara muy atrás y sólo en muy contados casos se mantuviera.

Los poderes públicos se dieron cuenta de la necesidad de ir preparando a los profesionales del turismo, para el desarrollo de su labor. Así, pues se fueron creando una serie de Escuelas de Turismo en diversas capitales españolas, y a organizar unos cursos durante los meses de invierno, cursos estos abiertos a todos los trabajadores, sin necesidad de título escolar. Ello sirvió para que una gran cantidad de trabajadores empezaran a conocer las técnicas necesarias, para un mejor desarrollo de



su trabajo. Estos cursos al poco tiempo empezaron a perder su pujanza inicial, para ir desapareciendo poco a poco. En los últimos años a través del INEM, se han estado organizando algunos cursos temáticos, inglés, cocina, alemán, etc., etc., pero estos cursos no han tenido la asistencia que hubiera sido de desear, si tenemos en cuenta la gran cantidad de personal laboral empleado en los hoteles de la zona.

No hace mucho, que el responsable de la Escuela de Turismo de Manacor,

se quejaba del poco interés que el mundo del turismo de la zona tenía por la Escuela y de las pocas inscripciones que se producían, y decía con cierta amargura que si esto seguía así tendría que cerrar.

Yo pienso que los hoteleros tendrían que ser los primeros en exigir estas asistencias a la escuela de sus profesionales, y la asistencia a cursos de reciclaje que se organizaran, porque ello va en beneficio de sus empresas. Los profesionales del turismo tienen la obligación de estar al día en el conocimiento de su profesión, para poder dar lo mejor de sí mismos; no olvidemos que cada día los turistas que nos visitan son más exigentes con los servicios que han comprado, no es tan sólo el hotel, que tiene que estar de acuerdo con lo ofertado, si no también, con el trato que damos, la rapidez con que les tratamos, la amabilidad, la claridad, la ampliación de los servicios etc., etc.; ya somos europeos y por tanto se nos va exigir estar a la altura del resto de Europa, y para ello los trabajadores debemos estar al día de los avances tecnológicos y laborales que cada día se consiguen; las Escuelas de Turismo son los centros más adecuados, para que los profesionales del mundo del turismo pongan al día sus conocimientos; los empresarios pueden y deben promocionar estas asistencias, les puede ir en ello su futuro.

Ignasi Umbert i Roig

Las Escuelas de Turismo son los centros más adecuados para que los profesionales del mundo del Turismo pongan al día sus conocimientos

MÁRMOLES ES GRAMAR

Mármoles y granitos - Piedra Caliza - Piedra de Santanyí
PRESUPUESTOS SIN COMPROMISO

C/ San Miguel, s/n. Tel: 55 43 02

(Manacor)

EDITORIALES A MEDIANOCHE POR DON JOSÉ MARIA CARRASCAL
EL DÍA 11 DE JULIO DON JOSÉ MARÍA CARRASCAL PRONUNCIARÁ UNA CONFERENCIA ORGANIZADA POR EL CALA MILLOR 7; EN SU MOMENTO SE DARÁ MÁS DETALLADA INFORMACIÓN. COMO TOQUE INICIAL; ESTE ES SU CURRÍCULUM

Nace en El Vellon, Madrid, en 1930.

Estudia Filosofía y Letras, Náutica y Periodismo.

Entre 1953 y 1954 realiza sus prácticas de navegación en el vapor Vizcaya, de las Navieras Bilbainas, tocando puertos de Europa, África, Norte y Sudamérica.

En 1957 marcha a Berlín, como profesor de español.

En 1959 empieza a colaborar en Diario de Barcelona, y en 1960, en PUEBLO, que a partir del alzamiento del muro, 1961, le nombrarían corresponsal en aquella ciudad, y en Alemania.

En 1966, PUEBLO le envía a Estados Unidos, como corresponsal, con sede en Nueva York.

En 1976, pasa a ocupar la corresponsalía de ABC con los Estados Unidos, que ocupará hasta su regreso a España, en 1990.

En 1983, comienza a colaborar como corresponsal de Antena 3 Radio desde Nueva York.

En 1990 regresa a España, para hacerse cargo de las Noticias de Noche de Antena 3 Televisión.

Ha escrito una «Antología de la Literatura Española» (Colección Novelas y



Don José Maria Carrascal

Cuentos, texto de lectura en algunos institutos para alumnos del BUP), cuatro libros, de ensayo, «USA Superstar» (Destino), «La aventura americana», «La revolución del PSOE» (Plaza y Janes) y «Adiós a la utopía, ya es siglo XXI», Espasa Calpe, este aparecido recientemente, y cuatro novelas: «El capitán que nunca mando un barco», «Groovy» (Premio Nadal 1972 y Premio Ciudad de Barcelona 1973), «Mientras tenga mis piernas» (todas ellas en Destino), «La muerte no existe» (Ediciones Iberoamericanas) y «Cuatrocientos años triunfales» (Plaza y Janes).

EMPRESA HNOS. CAÑADA
GANADOR JOAN MELIS

En el último sorteo que se efectuó bajo acreditados testigos, salió ganador el chaval simpático y activo; Joan Melis



Jaume Alzamora hace entrega del premio «Hnos. Cañada al ganador Joan Melis»

quien recibió de manos de su organizador Jaume Alzamora el valioso premio. ¡Esto es, maravilloso!

ANTENA 3 COMARCAL 99 PUNTO 2
FRECUENCIA MODULADA



Toni Canovas, Bárbara, Miguel Alzamora y el Alcalde Eduard Servera

Hace dos semanas que se personaron en los estudios de Antena 3 Comarcal el Alcalde de Son Servera Eduard Servera y el Delegado de Cultura Antonio Canovas para hablar en una interesante tertulia sobre las fiestas populares de San Juan que comenzaron por cierto un poco pasadas por agua, pero ello no quiere decir que el esfuerzo que han realizado sus organizadores no sean reconocidos.

Antonia Muñoz Sevilla
DA CLASES DE REPASO
a todos los niveles

Tel. 58 55 80
(llamar tardes)

SON SERVERA

ACTIVIDADES DE LA TERCERA EDAD

Esta Asociación de la tercera edad de Son Servera, siempre está en movimiento, es decir no para, su nombre verdadero tendría que ser «Tercera Juventud», además de preparar sus actividades por las fiestas de San Juan, cada martes por la tarde hay una excursión a pie por los alrededores del pueblo y lo bueno es que de semana en semana va aumentando el número de asistentes. La última que fue día 9 de junio al Port Vell se llegó a la cifra de unos noventa, compaginándose con una succulenta FREXURADA.

Seguendo la marcha el día 16 de junio se tomó la carretera de Palma de Mallorca, después de una breve parada en el Bar Oasis para almorzar, seguimos la caravana hasta la Capital, visitando primero el Parlamento Balear, del cual se puede decir que está muy bien, tanto en distribución como en decoración, creo que no se podía escoger edificio en mejores condiciones. Después de toda clase de explicaciones por un señor muy amable, fuimos obsequiados todos los asistentes con un librito explicando el funcionamiento del Parlamento y además un reloj de pared para Centro.

Seguidamente visitamos la catedral, primero la sala del tesoro y después la nave central.

A las 12'30 aproximadamente tomamos el camino de Lluçmayor para ir a comer a las cuevas de Gal-dent, restaurante algo curioso porque se encuentra dentro de una cueva que antes fue una cantera de grandes dimensiones.

Por la tarde visita al Pueblo Español, recinto muy curioso y de admirar por la reproducción de casas y monumentos importantes del Patrimonio Nacional.

De vuelta a Son Servera, breve parada en el supermercado Continente, por si alguien quería aprovechar hacer alguna compra, habiendo pasado un día bien entretenido y de ambiente cultural.

EL SECRETARIO



**Cristalería
San Lorenzo**

**Calle Mayor, 71 - Tel 56 92 11
07530 SAN LORENZO**

LAGUNILLA

FUNDADA EN 1.885

El fértil valle del río Ebro a su paso por la Rioja, ha sido famoso siempre por producir los vinos de la más alta calidad de la Península Ibérica, debido a las características exclusivas que poseen sus variedades de uva.

Este vino tinto, es por lo tanto, típico de la zona y como su nombre indica, combina su afrutado sabor con la suavidad del envejecimiento en botella que la casa de Lagunilla da a sus vinos tintos.

DEGUSTACIÓN DE VINOS LAGUNILLA
EN EL RTE. S'ERA DE PULA



Aurelio Ucendo Director del Rte. S'Era de Pula

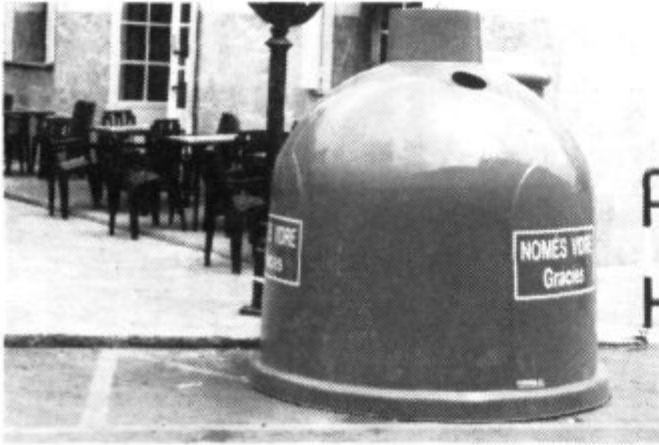
El Director del Rte. S'Era de Pula Señor Aurelio Ucendo, comunica a todos sus clientes y amigos que los días 1, 2, 3 y 4 de julio tendrá lugar en dicho Rte. una degustación de los excelentes vinos de LAGUNILLA. No cabe duda que es una ocasión para aprovechar y a la vez poder degustar sus exquisitas especialidades, y me queda por instar a todos Vds. que acepten con interés y gusto la invitación de Aurelio y vayan a probar dichos vinos. Quedarán Vds. satisfechos. Garantizado.

R.L.

VENDO TIENDA en Cala Bona

bien situada, 50 m local, 50 m. sótano, 15 m. terraza. 6 millones, facilidades. 1 millón entrada. Resto a convenir.
Tel. 58 69 83

AYUNTAMIENTO DE SON SERVERA Y EL MEDIO AMBIENTE



Uno de los seis depósitos instalados en nuestro municipio

La hermosa farola, el disco de circulación y el letrero del Bar Gredos que siempre colabora positivamente para el CALA MILLOR 7, componen esta interesante foto, cuyo protagonista es sin lugar a dudas este depósito que en número de seis se han instalado en la zona de nuestro municipio y que tan sólo admiten envase de cristal, botellas y demás. Es por lo tanto una iniciativa loable y positiva en favor del medio ambiente del municipio.

I EXHIBICIÓN DE CABALLOS EN SON SERVERA



Diego Redondo; con su caballo Presunido al trote

Con una tarde que amenazaba lluvia, el pasado domingo día 21 se celebró en el Sestados de la Urbanización de Ca S'Hereu de Son Servera la I Exhibición de Caballos, que unos maravillosos pasodobles y Sevillanas; al toque de sus ginetes, nos iban bailando al son de la música y de las palmas del público que acudió; a pesar de que la tarde no acompañaba mucho para esta clase de fiesta.

Miguel Marín

TIRO PICHÓN Y TIRO AL PLATO



Los seis finalistas, momentos antes de empezar el desempate

El pasado día 20 se celebró como cada año en estas fechas, con motivo de las fiestas patronales de San Juan el tiro Pichón que organiza la Sociedad de Cazadores de Son Servera, a pesar de la tarde más bien fresca. El público asistió para ver a los mejores tiradores de nuestra comarca, y que una vez más dieron el todo por el todo para conseguir un primer puesto.

El primer puesto fue para Antonio Roca. El segundo puesto fue para Guillermo Pascual. El tercer puesto, Murillo. El cuarto, Vicente Vives. El quinto, Juan Bauzá (Teret). El sexto, fue para Guillermo Vives.

GUILLERMO VIVES, TONI ROCA, GUILLERMO PASCUAL, VICENTE VIVES, JUAN BAUZA Y (MURILLO)

El domingo día 21 y con una tarde más bien pasada por agua, se celebró el tiro al plato, quedando los tres primeros: 1er. premio se lo adjudicó Guillermo Pascual. El segundo fue para Vicente Vives y el tercer lugar quedó Jaime Lliteras.

A todos los participantes, tanto los primeros clasificados como al resto le damos la enhorabuena.

Foto: Miguel Marín

ESPECIALIDADES INTERNATIONAL

TODAS LAS NOCHES

BAR - CAFETERIA

popaya

BINICANELLA, 14 - CALA MILLOR

ANÁLISIS DEL PRIMER AÑO DEL CONSISTORIO SERVERÍ EN TELEVISIÓN LOCAL



Joan Colón, Santiago Sevillano, Alcalde de Son Servera y Bel Servera

Días pasados tuvo lugar en los estudios de la Televisión Local de Son Servera un debate o charla donde se hizo un repaso a la actuación política del primer año que gobierna el pacto entre PSOE, UIM y CDS. Asistieron el Alcalde Sr. Eduard Servera el Director de Sa Font Santiago Sevillano e Isabel Servera Directora del CALA MILLOR 7.

No asistió habiendo sido invitado, el Jefe de la oposición Francisco Barrachina, así como tampoco delegó a persona alguna en su lugar.

Correspondiendo a la invitación de Televisión hice una breve exposición de mi opinión, respeté la de los demás.

TELEVISIÓN MANACOR



Miguel Ferrer

Miguel Ferrer, aplicado cámara de la Televisión Manacor cubrió con dedicación y notable interés el V.I.P. y posterior entrevista a Don Felipe Moreno.

Cala Millor 7 agradece su colaboración y se complace en contar buenos compañeros como es el caso de Televisión Manacor. Gracias.

Bel Servera

UN 10 PARA LA BRIGADA DE OBRAS



Los hombres de la Brigada de Obras han trabajado mucho y bien para colocar «Es paperins» durante estas fiestas. Lo fatal he sido que el buen tiempo no ha acompañado. Deseamos que para lo que queda de fiestas luzca el sol.

Restaurant Pizzeria
Simbad

Paseo Marítimo, 21
CALA MILLOR



Les ofrece la Carta de Especialidades que les recomendamos para esta quincena

ENTRANTES

25. Carpaccio Parmesano	850 pts.
26. Ensalada caprichosa.....	550 pts.
27. Tallarines con gambas.....	725 pts.

PESCADOS

207. Gambas Veneciana	1.300 pts.
208. Rape a la americana	1.200 pts.

CARNES

114. Escalopes al salmón.....	1.100 pts.
115. Codillo de cerdo al horno	1.050 pts.
116. Entrecot Roquefort.....	1.500 pts.

PIZZA

Cuatro quesos.....	750 pts.
Tomate, mozzarella, roquefort, manchego, parmesano, orégano	

POSTRES

Tarta de la casa.....	300 pts.
Crema Borracha	275 pts.

VINOS

Frascati. Blanco	1.100 pts.
Montecillo (Rioja). Rosado	875 pts.
Vina Cumbre (Rioja). Tinto	1.000 pts.

CUATRO BANDERAS AZULES EUROPEAS EN NUESTRAS PLAYAS, DISTINTIVO DE CALIDAD CALA MILLOR Y PORT VELL EN SON SERVERA. CALA MILLOR Y SA COMA EN SANT LLORENÇ

El Ilustrísimo Señor Don Fernando Lozano Hernando, Director General del Instituto de Relaciones Europeas de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares, ha remitido oficialmente por Fax a los distintos Ayuntamientos de la concesión de las Banderas Azules que anualmente concede la Comunidad Europea a las playas como distintivo de calidad.

Así también ha llamado telefónicamente a las Oficinas del Cala Millor 7 y nos ha dado la noticia por el motivo de las buenas relaciones que tenemos mutuamente.

Las dos banderas azules de las playas de Cala Millor se conceden ya por quinta vez consecutiva, la bandera de Sa Coma la distiguen por tercera vez y la del Port Vell por primera vez.

Ahora se trata por los organismos competentes de saber mantener tal distinción que consta en todos los folletos que editan las Agencias de Viajes extranjeras así como también es señal de acreditación por esa zona turística, que evidentemente está de ENHORABUENA por tal galardón.

Isabel Servera

UNIVERSIDAD DE LAS ISLAS BALEARES Y PRENSA FORANA



Universitat de les
Illes Balears
Gerència

Doña Matilde Bermúdez responsable del área de Gerencia de la Universidad de las Islas Baleares, ha mandado una carta circular a todas las publicaciones de la Asociación de Prensa Forana de Mallorca, cuyo Presidente es Don Carles Costa en la cual indica a los Directores de las mismas que esta Universidad está interesada en la suscripción de toda publicación de dicha Asociación rogándonos la informemos de la periodicidad de nuestra Revista CALA MILLOR 7 y del precio de suscripción.

La intención, loable por cierto, es conseguir una hemeroteca de las publicaciones de toda la prensa de los pueblos. Un 10. Natural espontáneo interesante y digno de elogio. Nos apuntamos!.

Isabel Servera

LOS PARAGUAYOS EN LAS NOCHES MÁGICAS DE AURELIO



Los Amigos Paraguayos con José y Paco, maestros de la cocina

LOS AMIGOS PARAGUAYOS son un trío de músicos además de agradablemente humanos y simpáticos, excelentes músicos de canciones melódicas sensibles y que interpretan rozando la perfección. Toca el arpa; CAPI REOTELA, la primera voz guitarra CHANO GARCETE y la segunda voz guitarra TETO DOMINGUEZ, en esta ocasión en una de las noches mágicas que organiza AURELIO UCENDO en el Restaurante que tan dignamente dirige, están acompañados de dos expertos cocineros: José y Paco.

Los AMIGOS PARAGUAYOS, ponen un tinte de nostalgia en sus interpretaciones y emocionan a los espectadores. Enhorabuena y larga vida.

Foto Estudi

VIVES



567161 SON SERVERA

LE OFRECEMOS LA REVOLUCIÓN
Del revelado ARCO IRIS de KODAK

MINI 9x13 12 fotos + revelado, 738 pts.

24 fotos + revelado, 1.191 pts.

36 fotos + revelado, 1.599 pts.

ESTANDART 10x15 12 fotos + revelado, 843 pts.

24 fotos + revelado, 1.311 pts.

36 fotos + revelado, 1.779 pts.

GRAN LUJO 13x18 12 fotos + revelado, 1.023 pts.

24 fotos + revelado, 1.671 pts.

36 fotos + revelado, 2.319 pts.

Y MUCHO MAS Y TODO CON PRODUCTOS
Y PAPEL KODAK



B 08

9.950 ptas.



B 10

B 13

14.950 ptas.

18.950 ptas.



B 15



B 14



B 13

18.950 ptas.

**SOLICITA GRATIS
TU CATALOGO**



B 12

B 10

B 11

14.950 ptas.

TU MODA EN JOYAS

ASÍ ES LA NUEVA COLECCIÓN DE 18 K PRIMAVERA VERANO 92



B 01



B 03



B 02



B 20

B 21

B 19



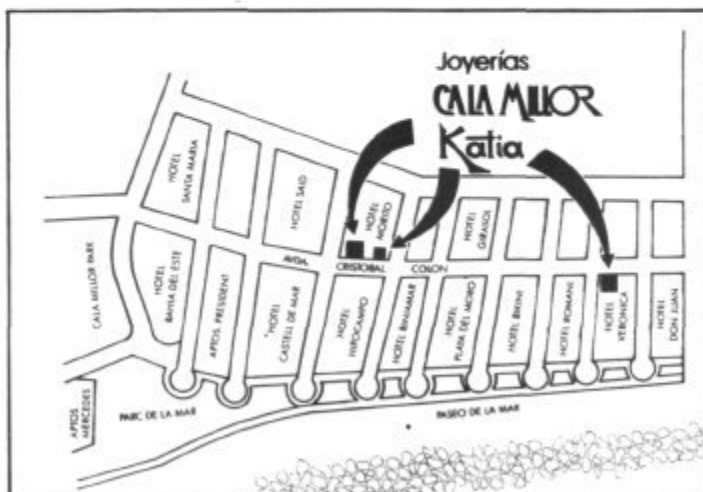
B 18



Joyería y Fotografía - Trofeos Deportivos y Grabados

Joyerías
CALA MILLOR "Katia"

Avda. Cristóbal Colón, 15, 54 y 64
07560 CALA MILLOR (Mallorca)
Tels. 58 54 69 - 58 51 15 - (OF.) 81 33 32
Fax 81 33 33
JOYERIAS CALA MILLOR KATIA



EL PINTOR SANDREU EN «SES FRAGATES» DE CALA BONA



El pintor Sandreu

El joven pintor manacorí Sandreu expone una individual en la Galería del pintor Miguel Vives, en Cala Bona. Recientemente había expuesto otra individual en la Banca March de Palma, obteniendo un notable éxito tanto de ventas como de público; exposición que ya dimos cuenta en su día.

El sábado 13 de junio a las veinte horas abrió sus puertas en «Ses Fragates» en esta nueva temporada que inauguró Sandreu. Allí se dieron cita varios pintores de la Comarca del Llevant; las pintoras: Antonia Ginard, Mariví Razos, Blanche Schneider, Magdalena Mascaró, así como los pintores: Vives, Juan Durán, Afta Sodar, etc.

También hay que mencionar la exquisita exposición colectiva en la sala anexa a la Galería donde figuran nombres como: Miguel Rosselló, Brunet, Antonia Tous i Perelló, Maraver, Toni Dionis, Martí Company, Joan Bennassar y el escultor Pere Pujol habiendo suyas unas seis piezas en terracota con la temática tan particular de las faenas que realizaban no hace muchos lustros nuestros antepasados.

En cuanto a las obras del pintor Sandreu, presenta un total de dieciseis obras, sin lugar a dudas la más impactante es la que ilustra la anterior exposición suya, donde logró una gran cantidad de textura por el mismo tamaño de la obra: otras obras interesantes son un paisaje con espacios de ladras en diferentes tonalidades verdosas, una casa con una higuera ondulada por una su-

perficie de higos chumbos con varios matices verdosos y tierras bien logradas. Su homenaje especial a Van Gogh pintando el retrato del genial artista nos lo recuerda por sus pinceladas, no por su vida colorística, sin menospreciar ningún tributo. Son también objeto de

expectación sus cuatro obras de la serie «passant fam» donde nos recuerda lo vacío que es el sentimiento del hombre, sin ningún bocado para saciar el hambre de libertad y éxito.

Jaume Robí

DISCO-PUB



«SI BUSCAS
MARCHA,
NO LO DUDES,
VEN A PUB
YASTA»



*Avda. Bon Temps
(Frente Rte. Mediterráneo)*

BODAS • COMUNIONES • BANQUETES • DESFILES • EXPOSICIONES • CONVENCIONES

Celebraciones por todo lo alto



El Eurotel Golf Punta Rotja, en la Costa de los Pinos, le brinda el marco ideal y toda la infraestructura necesaria para celebraciones que no se olvidan, congresos, convenciones, bodas, comuniones, banquetes, desfiles, exposiciones, etc...

Si busca un lugar diferente a la altura de sus necesidades, venga a vernos, le atenderemos por todo lo alto.



EUROTEL Golf Punta Rotja • Costa de los Pinos • Son Servera
Tel. 56 76 00 • Fax. 56 77 37

- Tener siempre algo inexplicable en lo que pensar.
- La música de los 60.
- El detallazo.
- Ser ante todo, uno mismo.
- Buenos amigos, humor y la locura por límite.
- Las noches locas del Verano.
- No fumar.
- Ser de los que dicen SI a la libertad.
- Darse el gustazo.

OUT

- El primer reojo matinal.
- La cursillería
- Perder la ocasión de dejar a los demás con la boca abierta.
- Esperar los fuegos artificiales del 4 de julio, cuando todo ha terminado.
- El Hula-hop de los 70.
- Aquellos que sueñan con la verdad y no pueden vivir en ella.
- Malgastar el tiempo.
- Las pringosas cremas bronceadoras.
- El rollo pijo de pasar de todo.

MARISQUERÍA «LA DORADA», PARA RECOMENDAR

José María Espinar
y Xavier Fernández



Recientemente funciona desde hace varias semanas en la céntrica plaza de Son Servera la Marisquería «La Dorada» que es para recomendar por su calidad y la amabilidad con que atienden JOSE MARIA ESPINAR en la cocina y XAVIER FERNÁNDEZ en el bar. Sus baldosas azules de distintos tonos evocan a un patio de Sevilla, su decoración es marinera y su especialidad frituras de pescado. Vd. tiene la oportunidad de saborear ahora buen marisco y pescadito frito. Aprovecharla. No deje pasar la ocasión y visite Marisquería «La Dorada».

B.S.

FE DE ERRATAS

Hay que subrayar y hacer constar, de que en la página de la Asociación Hotelera donde hay una completa relación de los hoteles, teléfonos y categorías hay dos fallos involuntarios y que ponemos en su conocimiento para su debida corrección.

El HOSTAL LA LUNA tiene el tel. 58 55 64.

El HOSTAL LEVANTE tiene 3 estrellas, no 2.

Gracias.

Bel Servera

NUEVOS SUSCRIPTORES DEL CALA MILLOR 7

Sr. Antonio Perelló Díaz
Sra. Maria Luisa Márquez Díaz
Comisiones Obreras sede de Palma
Vice-Consul de Austri en Palma
Universidad de las Islas Baleares
Casa Abubilla Cala Millor
Sra. Antonia José Cabrizas

Gracias por confiar en nuestra Revista!

Isabel Servera, Directora CALA MILLOR 7

SE OFRECE CANGURO

Horas a convenir

Tel. 56 75 63

RESTAURANT Torrador Típic Mendia Vell

DIARIAMENTE MENU

Menú n.º 1 Lunes	Menú n.º 2 Miércoles	Menú n.º 3 Jueves	Menú n.º 4 Viernes
Esquejes Palomo con cal Pescado, vino, agua y café 1.500 pts.	Arroz, Brisa Lomo con cal Pescado, vino, agua y café 1.500 pts.	Sopas multicomponentes Cordero Mendia Vell Pescado, vino, agua y café 1.500 pts.	Lencijas Calamar relleno Pescado, vino, agua y café 1.500 pts.
Menú n.º 5 Sábado	Menú n.º 6 Domingo	Menú Especial Fueros 1.000 pts.	
Arroz Marbrera Pasta Mallorquina Pescado, vino, agua y café 1.500 pts.	Pasta Filete de pescado romano Pescado, vino, agua y café 1.500 pts.	Esquejes Escalope con patatas Helado	

Todas las noches abierto el torrador grill
donde podrán comer:

ENTRANTE: LONGANIZA, BOTIFARRÓN Y «PA AMB OLI»
2º PLATO: LOMO PICANTÓN, CODORNICES, BROCHETAS,
COSTILLAS DE CORDERO, CONEJO.

Todo acompañado con guarnición, postre, vino, agua y café

1.500 pts.

Desde el 10 de enero 1992

Vea nuestra carta de

COCINA MALLORQUINA E INTERNACIONAL
con nuevos y ajustados precios

Possessió Mendia Vell

Ctra. Manacor - Porto Cristo

Teléfono 82 07 50 - 82 07 51 - 84 38 35



SE ENFRENTARON EL EQUIPO ALEMAN F.C. REMSCHEID E.V. Y EL BADIA



El F.C. Remscheid E.V. Alemanes

El sábado por la tarde se disputó un atractivo encuentro de fútbol entre nuestro equipo Badia y los alemanes del F.C. Remscheid E.V., éstos últimos militan

en 2ª división de la Bundesliga. El resultado final fue de 2 goles a tres a favor de los visitantes. La asistencia al campo fue de numeroso público en su mayor parte



Badia de Cala Millor

alemanes que pasan sus vacaciones por aquí.

timos a un bonito partido, pues tanto el Badia que gusta de jugar al fútbol, como la calidad del equipo alemán, nos lo hicieron posible.

Todos los presentes asis-

YES, JA, SÍ, OUI...

Puede dominarlos todos
asistiendo a nuestras
clases de idiomas

En grupos y particulares

LENGUAJE, HISTORIA, CATALÁN....

Damos clases de repaso
y ayudamos a preparar
los exámenes de septiembre

¡No lo deje para el
último momento!

CALA MILLOR
C/ Na Penyal, 9
Tel. 58 55 85



INSTITUTO DE IDIOMAS
MICHAEL KELLER

MANACOR
Avda. d'es Torrent, 44
Tel. 55 40 12

PARTIDOS DE BASQUET EN SON SERVERA CON MOTIVO DE LAS FIESTAS



Juveniles, C.B. Son Servera



Cadetes, C.B. Son Servera



Seniors, C.B. Son Servera

1er. partido disputado entre los equipos Cadetes y Juveniles del Club Baloncesto Son Servera.

Dio comienzo a las 17 horas en la pista de las Escuelas Viejas. La animación fue muy grande y los jóvenes que vienen a ver el básquet se lo pasaron bien, pues el partido fue muy entretenido, por el hecho de ser amistoso y además entre compañeros.

No pondremos resultados pues no era lo más importante.

El segundo de los partidos lo disputaron los seniors de Son Servera y Artá, decir que existe una gran rivalidad entre estos dos equipos.

Se había congregado más público y con su apoyo consiguieron vencer al difícil conjunto de Artá, por momentos hubo baloncesto espectáculo con jugadas de

gran belleza. Realmente la organización, arbitraje, etc., estuvo a gran altura, pero

nuestra opinión es que estas instalaciones están muy deterioradas.

PIRULI

LA TIENDA MAS DULCE
DE CALA MILLOR



ENCARGOS PARA BODAS
BAUTIZOS Y CUMPLEAÑOS

En Avenida Servera Camps, 27

L. SEMINARIO Y B. MOREY RECIBIERON LOS TROFEOS DE LA REGULARIDAD (HIPER COLON) Y MAX. GOLEADOR (CA'S TORRADOR) RESPECTIVAMENTE

EL C.D. CARDASSAR DESPIDIÓ LA TEMPORADA 91-92



Don Gabriel Servera, Presidente del Cardassar

Al filo de las diez de la noche del pasado sábado día 13, en el Hotel Sa Coma Playa se reunieron en manteles más de cuatrocientos aficionados del Club llorençí, para despedir la recién finalizada temporada 91-92 (la mejor de la historia del club quedando en novena posición) en una gran cena de gala.

Nada más llegar al hotel el Presidente del Club, D. Biel Servera y el Relaciones Públicas D. Gonzalo Gil, obsequiaron con una flor amarilla -colores del Club- a todas las Sras. y Srtas. que asistieron a dicha cena. Seguidamente los aficionados entraron en el salón comedor donde pudieron disfrutar de un espléndido buffet

e igual de espléndido fue el servicio del Hotel. Una vez «panxa plena» pasaron al gran salón, donde se llevó a término una rifa donde habían participado numerosas casas comerciales, donando obsequios para ayudar al Club llorençí.

También los pintores llorençins o llorençins de adopción colaboraron obsequiando alguna de sus obras al Club. Pintores de gran renombre como son: Antonia Tous, Toni Pascual, Miguel Rosselló, Antonia Ginard, Jhym Bird, Jacobsson y Girart, para que se pudiera llevar a cabo la misma. Continuó la fiesta con la donación de trofeos de máxima regularidad al buen guarda-

meta L. Seminario, donado por Ca's Torrador y al máximo goleador Biel Morey donado por Hiper Colon.

Luego a manos del Sr. Presidente de la Entidad B. Servera, el Club obsequió con la insignia de oro del Club a los correspondientes de Prensa Local: P. Mesquida, Ll. Febrer y a un servidor Joan Fornés, -aprovecho estas líneas para dar el agradecimiento de todo corazón a esta gran familia que es el Cardassar, muchísimas gracias-. También se obsequió la insignia del Club a su en-

trenador Jaume Bauzá por haber consolidado el Club en Tercera División a lo largo de estas tres temporadas y con casi toda seguridad el año que viene cambiará de aires.

Finalmente los jugadores de la plantilla llorençina a manos de su capitán Jaume Estelrich obsequiaron al Presidente y Entrenador con un precioso reloj de pulsera.

Resumiendo, fue una velada sumamente agradable, y esperamos que se pueda repetir muchos años.

Joan Fornés



NOTA OFICIAL del Club Deportivo Badía de Cala Millor

Por la presente, se comunica a los señores socios y público en general, que está abierto el plazo de presentación de candidaturas a la presidencia de este club, desde el día 15/07/92 hasta el 30/07/92, ambos inclusive y hasta las 24 horas.

Al mismo tiempo quedan expuestas las listas de socios en el local social del club.

Para información y presentación de candidaturas, en el local social Club Tenis Can Simó, de lunes a viernes desde las 15'00 horas hasta las 16'30 horas.

Cala Millor, 25 de junio de 1992
EL SECRETARIO

V JERONIMO VIVES E HIJOS



**La Empresa J. Vives e hijos al completo les desea
unas felices fiestas de San Juan**



A su disposición en Son Servera y Cala Millor

BRILLANTE ÉXITO DEL CLUB TENIS CAN SIMÓ

SU EQUIPO ALEVÍN OBTUVO EL CAMPEONATO DE MALLORCA

Así es, un nuevo triunfo de los tenistas del Club Can Simó, esta vez en la categoría de Alevines.

De una forma merecida y brillante y paso a paso, se han alzado con el Campeonato de Mallorca, un campeonato difícil y en momentos agotador por la cantidad de partidos disputados por estos jovencísimos tenistas. Pero esto ha sido, la primera meta, en pocos días pasarán a disputar el Campeonato de Baleares y si consiguen vencer (apostamos a que sí) les espera el Campeonato Nacional.

El equipo de Gobierno y miembros de la Oposición



El Sr. Alcalde Don Eduardo Servera y Delegado de Deportes Don Toni Canovas, junto a algunos componentes del equipo Alevín así como de D. Miguel Fuster presidente del Club Can Simó y otros políticos.

del Ayuntamiento de Son Servera, dieron una recep-

ción en el propio consistorio a estos jóvenes.

El trofeo conquistado quedará en el Ayuntamiento como regalo de nuestros campeones y por su parte ellos recibirán unas camisetas para disputar el Campeonato de Baleares que se jugará en Cala Ratjada, si jugasen el Campeonato Nacional, el Ayuntamiento se volcará en ayudas.

Los componentes Alevines de dicho Club son: Pedro Cierof, Gabriel Domenge, Daniel Santandreu, Nuri Llagostera, Fco. Javier Cabezas, Marc Amengual, Amalia Pasan.

Los entrenadores: Jimmy y Simonet, a todos ellos nuestra felicitación.



Bar Grill «TIPIC»

Pa amb Oli
Carnes frescas al grill
DIRECCIÓN: MIGUEL RIGO

**C/ Son Jordi, 5
CALA MILLOR
Teléfono: 81 30 48**



Regido por: Esperanza Meca

C/. Binicarella, 19-A
Tfno. 58 60 22 - 07560 CALA
MILLOR

**¿QUIERES REDUCIR UN CENTIMETRO
O DOS POR MES?
¿SIN REGIMEN, Y CON EL MINIMO
ESFUERZO Y REFORZAR ESTA
FLACIDEZ DE TU CUERPO?**

Tablas de gimnasia



¡¡PIDENOS INFORMACION!!

... Y recuerde nuestros precios **¡¡ESPECIAL VERANO!!**
En cera desechable (Descuentos de más del 20 %)

MINILIMPIEZA DE CUTIS (2.500 pts.)
para jóvenes con problemas de acné,
laser incluido (Precios especiales)

VISITENOS

NACIDAS PARA TRABAJAR.



DESDE 1.094.000 PTAS. LLAVE EN MANO.

Sea cual sea su equipaje, siempre habrá una Fiorino que lo cargue, lo transporte o lo lleve.

Con 2,7 m³ de volumen útil y una capacidad de carga de 500 kg, las nuevas Fiorino pueden con todo. Usted elige: la

Panorama, acristalada y con asientos abatibles que la convierten en un turismo de 5 cómodas plazas; la Furgón, incansable y con espacio para lo que quiera. Y con dos motorizaciones: 1.300 c.c. gasolina y 1.700 c.c. diésel. Si lo quiere todo, esta es la suya. La nueva

Fiorino desde 1.094.000 ptas. Llave en Mano: IVA, transporte, matriculación, impuesto municipal, placas de matriculación, gastos de gestoría, IDENTI FIAT y dos años de FIAT ASSISTANCE. (Promoción incluida).

NUEVAS FIORINO FURGON Y PANORAMA *FIAT*

Concesionario Oficial:
AUTOVENTA MANACOR, S. A.

Fusters, solar 43 (Polígono Industrial). Tel. 84 34 00.
Avda. Junipero Serra, 40. Tel. 55 01 61. MANACOR (BALEARES).

CICLISMO

IV ETAPA DE LA III CHALLENGE COMARCA DE LLEVANT

De Son Servera partía esta 4ª etapa y se había despertado un gran interés por ver a estos esforzados de la ruta, como realizan sus preparativos antes de darse la salida.

Con la recogida de firmas y entregas de dorsales acto oficial, se da comienzo al calentamiento de los corredores y puesta a punto de sus bicicletas.

Como prólogo antes de darse la salida del gran pelotón, se disputaron dos pruebas en el circuito urbano de Son Servera -la primera de ellas para jovencísimos corredores, consistió en dar cinco vueltas- en la



Los miembros del Club Ciclista Son Servera en 1er. término

siguiente (ya un poco mayores) se realizaron doce vueltas.

Ambas carreras fueron muy disputadas.

Seguidamente se daba la salida neutralizada y los ciclistas y todo lo que les

rodea y hace posible estas etapas (Guardia Civil de Tráfico, Cruz Roja, coches de equipos, Director de carrera, árbitros y medios de difusión, TV Radio y Prensa) nos pusimos en marcha dejando tras de sí el pueblo

de Son Servera, donde horas más tarde llegaban para finalizar la etapa los corredores.

El Club Ciclista Son Servera cuenta con nueve hombres para esta III Challenge y estos son: Antonio Jaimes (2º en la general), Jesús, Juan Angel Parras, Bartolomé Andreu, Antonio Vives (1º en el premio a la monta-

ña), José Manuel Gordo, José Antonio Pérez, Fernando Morales, Teófilo Navarro.

Decir que el club Ciclista Son Servera sorteó antes de la etapa una preciosa bicicleta de Mountain Bike.



Limpiauto Son Servera, S. A.

Servicio Oficial

Llame al Tel. 567 008 - 525

**Reparación de golpes con bancada
y plantillas.**

Pintura al horno. Todos los colores.

Presupuestos ajustados

6 meses de garantía



S'ERA DE PULA

R E S T A U R A N T

BACALAO A LOS AJOS CONFITADOS

Premio Plato Oro IV Mostra Cuina Mallorquina.

Seleccionado con diploma en los mejores del 88. Periódico Última Hora

La Dirección del Restaurante S'ERA DE PULA comunica e invita a todos sus clientes y amigos que los días 1, 2, 3 y 4 de julio tendrá lugar en dicho Rte. la degustación de los excelentes vinos
LAGUNILLA

FUNDADA EN 1885

Lagunilla

1987

El fértil valle del río Ebro, a su paso por La Rioja, ha sido famoso siempre por producir los vinos de la más alta calidad de la Península Ibérica, debido a las características exclusivas que poseen sus variedades de uva.



Este vino tinto, es por lo tanto, típico de la zona y como su nombre indica, combina su afrutado sabor con la suavidad del envejecimiento en botella que La Casa de Lagunilla da a sus vinos tintos.

RIOJA

DENOMINACION DE ORIGEN



EMBOTELLADO POR

Bodegas Lagunilla, s. a.

FUENMAYOR · RIOJA ALTA · ESPAÑA

75 cl.e R. E. No. 1018-LO 12 % Vol.

HORÓSCOPO



por Margarita Servera



ARIES

Mar. 21-Abril 20

Momento muy adecuado para tomar decisiones, ya que la impaciencia puede conducirte a juicios equivocados. En lo que se refiere a tu pareja ha habido alguna tensión o dificultades, pero ahora empieza un tiempo muy favorable para vosotros.

Tu problema es que no te comunicas con la gente. Dales una oportunidad para que te entiendan. Por suerte o por desgracia tienes un gran amor. Si haces algún trabajo artístico, procura que cuando pase la musa de tu inspiración por tu lado, te encuentre trabajando. Empieza para ti una quincena muy afortunada.

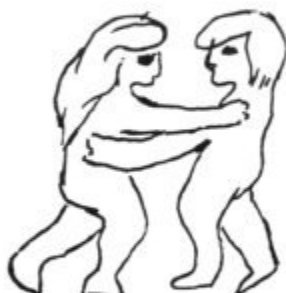


TAURO

Abril 21-Mayo 21

Creo que deberías ponerte a régimen, comiendo más comidas sanas y poniendo tu vida en orden también. Te sentirás romántica y un admirador puede aparecer en escena si eres soltera. Una proposición te será hecha, la cual debes considerar. Puede que sea acerca de un trabajo que te ofrecerán en el extranjero.

Tienes que hacerte a la idea de que ha terminado un periodo de tu vida y empieza otro muy diferente. Procura controlarte y mantenerte fría ante cierta gente que te invitará y te molestará.



GÉMINIS

22 Mayo-22 Junio

Buenas cosas aparecen en tu camino y no pasará mucho tiempo antes de que tú tengas la prueba. Esta quincena que empieza será rica en acontecimientos que afectarán directamente a tu casa y a tu trabajo. Confía tus preocupaciones a un amigo y verás que después de haber hablado de ello, la cosa no era para tanto. Un hecho afortunado e inesperado puede ocurrir en cualquier momento muy pronto, así pues no te dejes abatir por tu estado de ánimo actual, pues muy pronto tendrás lo que desees.



CÁNCER

Junio 22-Julio 23

Este fin de semana podría ser muy especial. Necesitas un descanso, pues te has sobrecargado de trabajo estos últimos tiempos. Te enterarás de novedades sorprendentes en relación con otra familia. Mi consejo es que hagas un corto viaje para romper la monotonía, y si no puedes, tómate dos días de descanso y haz todas las cosas que te apetezcan. Sal a comer con un amigo. De todas maneras reanudarás una amistad o una relación que hacía mucho tiempo que estaba interrumpida.



LEO

24 Julio-23 Agosto

Es muy difícil conocer la respuesta a ciertas cosas o saber por qué pasan y esto te hace sentir nostálgica. Pero la vida tiene que seguir. Tu vitalidad está baja, tal vez no sigues la dieta adecuada, así que tienes que cuidar muy bien tu alimentación.

Creo que tendrás visitas de amigos o familiares que hace tiempo no veías.

Tendrás trabajo extra esta semana, pero de todas maneras será menos ardua y más interesante de lo que esperabas.



VIRGO

Agosto 24-Set. 23

Los asuntos de dinero y de trabajo empezarán pronto a prosperar y las dificultades desaparecerán. En el terreno emotivo será tiempo de calma y felicidad, pues tu pareja está dispuesta a subsanar diferencias y demostrarte lo mucho que le importas.

Te ha tocado tener depresiones y tristezas, pero una aprende de la experiencia, o debiera aprender. Estás ahora en uno de tus periodos post-depresivos y te sientes práctica, activa y cuidadora.

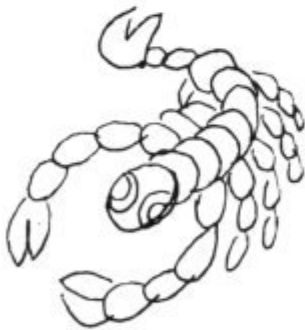


LIBRA

Set. 23-Octubre 22

Tienes que decidirte a hacer de este verano un verano «10», pero dedicado a ti misma. Diviértete, mímate, deja en manos de otros parte de tu trabajo y consíguete más tiempo libre. Te será hecha una proposición para que la consideras, pero solo tú realmente conoces la respuesta. Tus finanzas mejorarán considerablemente. De momento los asuntos amorosos pasan a segundo plano.

Referente a una nueva relación, nada de nada, te quedas con la que tienes. El dedo del destino aparece firmemente puesto sobre alguien muy cercano a ti, y a causa de esto tú también serás afortunado.

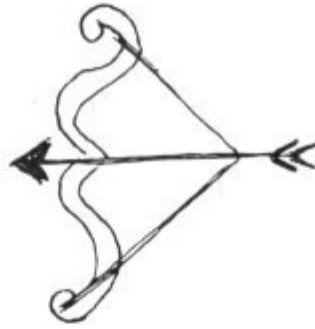


ESCORPIÓN

Octubre 24-Nov. 22

Esta quincena estará llena de acontecimientos. Importantes cambios en tu vida pueden ocurrir este verano. Percibirás algún dinero extra que no esperabas y pienso que tal vez puedas hacer un pequeño y agradable viaje en buena compañía o gastarlo en algo que te haga ilusión para tu casa.

Hay un toque de romance en el aire, pero cuidado con tus sentimientos, no los demuestres antes de tiempo, espera a ver que hace el otro.



SAGITARIO

Nov. 23-Dic. 21

Busca ahora a alguien que te pueda dar buenos consejos financieros y esto repercutirá favorablemente en tu cuenta corriente.

En una reunión o en un sitio similar tendrías la oportunidad de enterarte de un asunto que te puede reportar buenos beneficios, está pues alerta en todo momento. Te sorprenderá ver como las cosas van encajando en su sitio. Te aconsejo que no viajes en estos momentos, espera más adelante. Tendrás éxito en una empresa muy difícil y será así porque cuando empiezas una cosa llegas hasta el final pese a quien pese. Y tienes además el talismán de Marte que te hace invencible.



CAPRICORNIO

Dic. 22 -Enero 20

Esta puede ser una buena quincena, siempre que puedas mantenerte tranquila y no sentirte afectada por lo que haga otra persona de tu entorno. Ahora puedes sentirte más segura de lo que te has sentido en mucho tiempo. Tu salud sigue mejorando y gente que has conocido recientemente añadirán un nuevo interés y nueva brillantez a tu vida. Aprovecha para salir con amigos o hacer excursiones, visita una ermita o un santuario alejado de tu entorno. Las influencias actuales proyectan alegría durante todo el verano.



ACUARIO

Enero 21-Febrero 19

Así como te acercas al final de junio también estás cerca de conseguir algunas cosas que te habías propuesto. Por otro lado estás ahora al borde de un gran cambio que puede tener lugar durante este verano.

Has llegado en este momento de tu vida a la conclusión de que quieres apartarte de cierta gente o de ciertas condiciones que ahora ya no son buenas para tí. Ahora te sientes bastante seguro para actuar independientemente, pero no desestimes los sentimientos de tu acompañante referente a unos cambios recientes. Consulta con nuevos amigos y trata de incluirlos en tus planes.



PISCIS

Febrero 20-Mayo 20

No porque tú seas tan intuitivo y respectivo, creas que todos lo son. Ten cuidado. Cierta persona no ve ni comprende lo que para ti es tan evidente. Su primera reacción será más bien de enfado en vez de gratitud cuando tu se lo hagas ver, pero lo pensará mejor y al final te dará la razón.

En cuanto a las finanzas puedes volver a respirar tranquilo y tal vez lanzas un grito de alegría a causa de un inesperado éxito.

Este fin de semana puede ser alegre y feliz, ya que tienes buenas razones para ser optimista.

MIGUEL MOREY LLABRÉS

JUBILADO. SECRETARIO DE LA
3ª EDAD DE SON SERVERA

- Rasgo principal de mi carácter
- La sinceridad
- Cualidad que prefiero del hombre
- Su inteligencia, su honestidad y su responsabilidad
- Cualidad que prefiero en la mujer
- Las mismas del hombre
- Mi principal defecto
- ¿Defectos?, tiene que ser los demás que lo digan
- Ocupación que prefiero en mis ratos libres
- Estar con mi familia y amigos, además de leer
- Mi sueño dorado
- Vivir tranquilo
- Para estar en forma necesito dormir



- Por lo menos ocho horas
- Mis pintores favoritos
- Velazquez, Goya, Guillermo Nadal, etc.
- Mis escritores favoritos:
- Blasco Ibañez, Gironella, Alvaro de la Iglesia y todos los demás escritores de Historia.
- Mis músicos preferidos
- No entiendo mucho de música, pero

los que no me gustan son los que tocan rock.

- Mi deporte favorito
- El fútbol y caminar
- Mis políticos favoritos
- Felipe González y Miguel Roca
- Hecho histórico que prefiero
- La democracia y el fin de todos los conflictos armados
- Comida y bebida que prefiero
- Las comidas ligeras y para beber, agua
- Lo que más detesto
- La violencia y en general las injusticias
- Reforma local que creo más necesaria
- Una vía de cintura que descongestione el tránsito y un centro cultural para la juventud.
- Estado actual de mi espíritu
- Bien
- Indulgencias que inspiran más indulgencias
- Todas las injusticias, menos los crímenes y las violaciones



Edif. S'Estanyol s/n
Frente Hotel Flamenco

VISTETE DE PIES A CABEZA EN:
S'ESTANYOL

DISPONEMOS DE:

Jeans, zapatillas, camisetas, camisas, polos,
bodys, chandals, bañadores, bikinis, etc.

EN LAS MEJORES MARCAS:
BONAVENTURE - LEVI'S - MAGANGI - LEE
CASTER - KAPPA - REEBOK - ADIDAS
NIKE - MISTRAL - PUMA - SPALDING
HUMMEL - ETC. ETC...

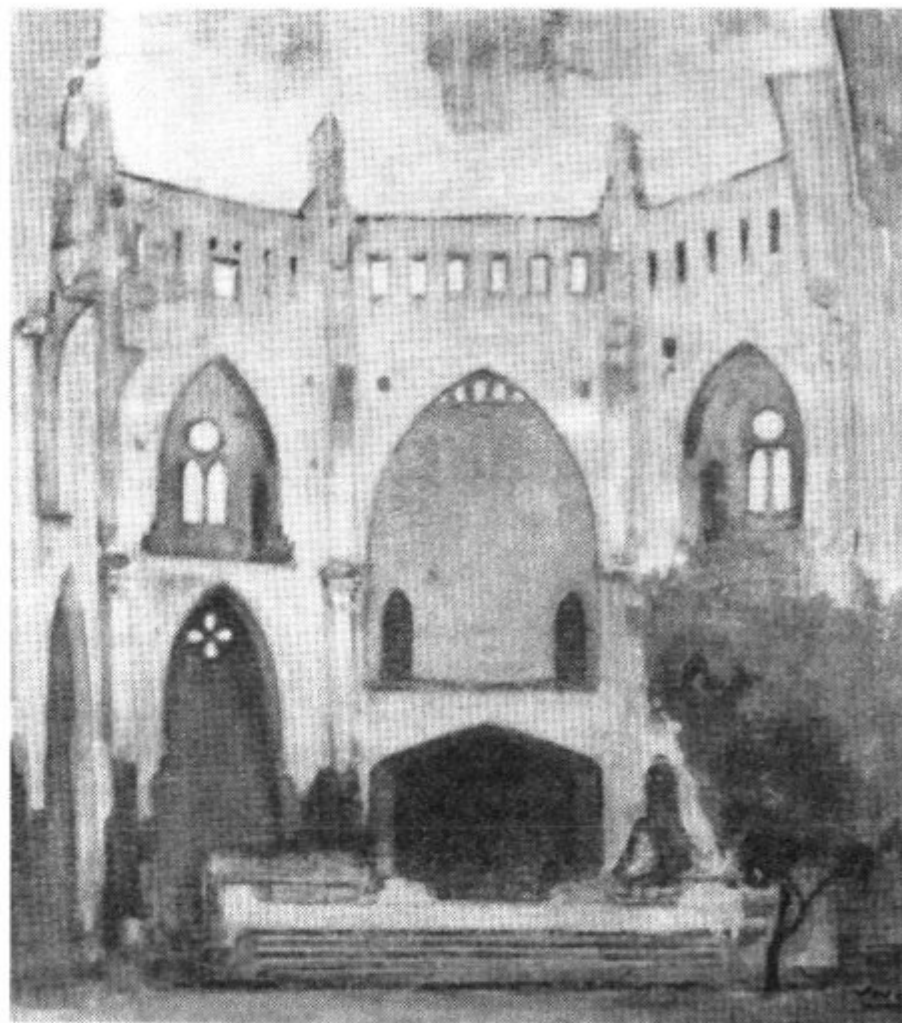
(También podrá encontrar juguetes
y artículos de regalo)

RUN - RUN

Jaume Robí

En estos días de fiesta, las de San Juan en Son Servera, han tenido la gentileza de ofrecernos un primer Certamen Folklórico digno de elogio en donde sus buenas puestas en escena, el colorido de sus vestidos de baile, la buena amistad y el compañerismo han dado la nota de color en los inicios del programa festivo.

Son tantos y diversos los actos expuestos que tengo que citar por ejemplo la exposición que nos ha ofrecido la pintora M. Rubí de los trabajos realizados por los alumnos que, clase tras clase, siguen los buenos consejos de la joven pintora, que por cierto hablando de ella, el otro día tuve la dispar ocasión de hablar con uno de estos saboteados, de Son Servera, propietario de un lugar para gente joven que me discutía el cartel ganador para presentar el programa de fiestas de Son Servera, pensando él y creo que equivocadamente por los razonamientos expuestos, que el ganador se proclamaba a dedo y no por méritos propios, como en los mejores momentos de la Dictadura y no tan antiguos, o sea, más recientes. Siendo lo más lógico que un cartel para ser bueno debe tener el impacto y la fuerza de atracción necesario que hagan retroceder a la gente y leer las letras más pequeñas de lo expuesto, como muy bien me recordó el pintor Ferré i Andreu. Por lo tanto sólo le diría que el jurado estaba compuesto por los pintores M. Rubí y M. Vives, el pintor. Creo que entre los dos tienen la suficiente capacidad para escoger una obra que tenga unos ciertos requisitos, de sencillez, colorido, impacto y que atraiga, cosas bien desarrolladas en el cartel ganador más aún, si tenemos en cuenta que los artistas son dos hermanas de pocos años, ofreciendo frescura y temática infantil sin caer en los tópicos académicos, idealistas y mecánicos que a veces concurren en este tipo de certámenes, bien está el recordarle aquel refrán de: «zapatero a tus zapatos». Por lo visto era que había algún ahijado suyo interesado él, en apadriñarlo.



Después de esta exposición se seguían otras como: la expuesta de «Punto mallorquín» para refrescar la memoria de una labor muy cotizada por salir de las manos que la han trabajado: la Tercera Edad. Son largas horas de arduo trabajo para el regocijo de unos ojos visitantes que a veces no aprecian el sabor de una labor bien hecha.

También las exposiciones de Bonsais en las Casas de Ca S'Hereu y organizada por la asociación «Bonsais de Llevant» y las Escuelas Viejas organizada por el G.O.B. bajo el tema de «Per una Mallorca digna, prou d'urbanitzacions» han tenido un buen éxito de acogida por sus diferentes motivos, ofreciendo la primera otra gran labor, esta individual con mucha laboriosidad tanto en el control de la humedad, cre-

cimiento poca y todo el desarrollo, cuidando el ecosistema del que viven estos pequeños-grandes árboles. En cuanto -la segunda sería interesante- que todo el mundillo político, turístico y empresarial a todos los niveles se interesaran por estos temas que sin querer y queriendo lo estamos destruyendo y lo que es peor no lo regeneramos, equivocándonos en los conceptos básicos de la vida.

Para despedirme, en esta ocasión, como siempre que podemos, ofrecemos una pintura como visual del texto, hoy he escogido esta del pintor M. Vives por ser una obra pocas veces pintada en este bello marco interior de la Iglesia Nueva, pintura regalada al pueblo, al Ayuntamiento de Son Servera que la han reproducido en el programa de fiestas, en la contraportada.



El nuevo regalo de Hnos. Cañada es este walkman WM-EX10 de SONY.

Respuesta de frecuencia 40-15.000 HZ. Su precio es de 4.500 pts. y podéis conseguirlo enviando la solución del personaje del puzzle a la tienda de Hnos. Cañada o llamando al telf. 58 55 48.

**Adivine el personaje
de este
desordenado puzzle**



**JEROGLIFICO
Núm. 115**



¿Cómo es Ana?

**JEROGLIFICO
Núm. 117**

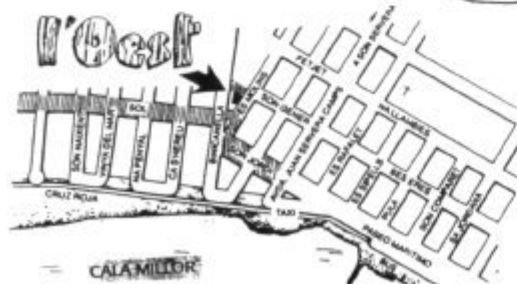


Antonio es más débil que José, pero le...

SOLUCIONES DE LOS PASATIEMPOS

JEROGLIFICO (Ca —ri— ños) (A).
NUM. 115 Cariñosa.

★
JEROGLIFICO (Planta cara).
NUM. 117 ...planta cara.

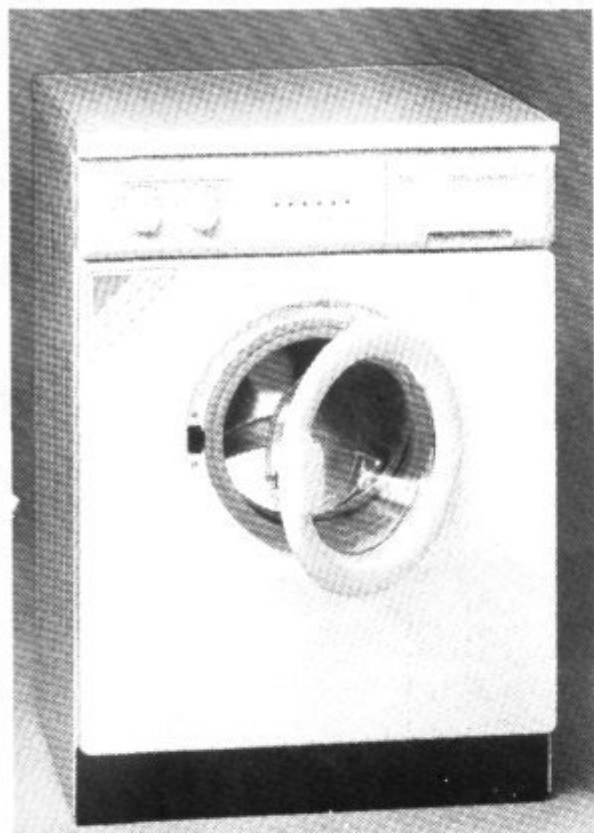


Roba Vaguerre i exportiva

Acostat!



estem al carrer Es Molins, 3



86.000 PTS.

ECO LAVAMAT 855-W

- *Selector de programas y temperaturas.
- *Programa de ahorro de energía para lavados de 95 °C
- *Sistema automático de detección de carga y tecla de 1/2 carga para pequeñas cantidades de ropa.
- *Tecla selectora de centrifugado a 850/650 r.p.m.
- *Programa de centrifugado con arranque suave y sistema de control electrónico del equilibrado durante el centrifugado «UKS»: para tejidos resistentes y ropa de color, centrifugado escalonado hasta 850 rpm., breve centrifugado para lana.
- *Programa breve para ropa de color y prendas de fácil mantenimiento.
- *Programa super-suave para lana con movimiento cuna.
- *Funcionamiento especialmente silencioso.

AEG lavavajillas
FAVORIT CARAT 468
64.900 pts.

AEG
 cuidando el
 medio
 ambiente



**INSTALACIONES
 SUMINISTROS
 Y SERVICIOS**

Años. Cañada, S.A.

Urb. Los Almendros, 8 - Tel. 58 55 48 - Cala Millor

Adultos por dentro, niños por fuera.
Son a prueba de niños MY FIRST SONY
El regalo Ideal para Primera Comunión

FESTES PATRONALS DE SON SERVERA

SANT JOAN

92



Ajuntament de
Son Servera

DIVENDRES 26

20.00 h. Teatre: La lluna amb l'obra
VERNISSATGE.
Lloc: Església Nova

23.00 h. LA NIT DEL FOC amb «La Iguana».
Plaça Sant Joan Baptista.

DISSABTE 27

21.00 h. Concert de l'Orquestra
SIMFÒNIA CIUTAT DE PALMA I LA CORAL UNIVERSITÀRIA
Església Nova.
Organitza: Joventuts Musicals.

24.00 h. VERBENA: ORQUESTA PLATERIA I OSSIFAR.
Plaça d'es Mercat.



22.30 h. Teatre amb XESC FORTEZA
«PUJA AQUI I VORÀS PORTO PI».
Lloc: Església Nova.

DIUMENGE 28

